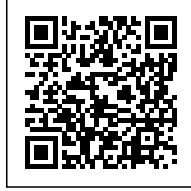


# Italienska smaker sedan 1999



VINCOTTO LIMONE - BALSAMVINÄGER MED CITRON 100 ML

SKU: 13945



Smaksatt balsamvinäger med citron  
100 ml

## PRODUKT BESKRIVNING

**Beskrivning:** Smaksatt balsamvinäger med citron.

**Färg:** Djupt mörkbrun.

**Karaktär:** Doft: Komplex, intensiv med noter av citron. Smak: Harmonisk, rund, balanserad och intensiv.

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Grillat kött, fisk, sallader och sorbet.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kockt druvmust av Negramaro och Malvasia nera, vinäger, citron. Innehåller: **sulfiter**.  
Ursprungsland för ingredienser: Italien.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
- varav sockerarter	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

## Vincotto - Balsamico

Vincotto kan man använda för att framhäva de fruktiga smakerna som finns i de flesta råvaror, på samma sätt som salt är nödvändigt för att framhäva de kryddiga smakerna i maten. Ett par droppar får fram smaker som man inte trodde fanns där; Perfekt till desserter, men också i marinader, dressingar, tillredning av grönsaker, fisk, vilt, fågel, kött mm.

Druvorna mognar och saltorkar i omkring 30 dagar på vinstocken. Därefter skördas dem och pressas. Saften reduceras till 1/5, vid varsam och långsam uppvärmning, vilket sträcker sig över ca 20 timmar.

Därefter lagras man den koncentrerade musten i ca 4 år på små ekfat innan produkten pastöriseras och tappas på flaskor för användning.

Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

### Vincotto - Gianni Calogiuri

**Vincotto - Balsamico**  
Vincotto kan man använda för att framhäva de fruktiga smakerna som finns i de flesta råvaror, på samma sätt som salt är nödvändigt för att framhäva de kryddiga smakerna i maten. Ett par droppar får fram smaker som man inte trodde fanns där; Perfekt till desserter, men också i marinader, dressingar, tillredning av grönsaker, fisk, vilt, fågel, kött mm.  
Druvorna mognar och saltorkar i omkring 30 dagar på vinstocken. Därefter skördas dem och pressas. Saften reduceras till 1/5, vid varsam och långsam uppvärmning, vilket sträcker sig över ca 20 timmar. Därefter lagras man den koncentrerade musten i ca 4 år på små ekfat innan produkten pastöriseras och tappas på flaskor för användning.  
Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

**Vincotto Riserva 8 år**

APPELLANZ 2134A  
Typ: Riserva - Estagerad 8 år  
Färg: Gul rödbrun.  
VNB: 200 ml  
Innehåller: vagn, aromatiskt och koakt i smaken.  
Lämpligt för: På alla.  
Beroende: Beroende på.  
Packat till: smeta, rätter, fisk, vilt, vilt, kött, konserverad, desserter och glass.  
**ANVÄNDNING PER LITRA**

Sm	100
Sm	100
Sm	100
Sm	100
Sm	100
Sm	100

**Dolcenero Cioccolato-Arancio**

APPELLANZ 2134A  
Typ: Dolcenero Cioccolato-Arancio med kokos  
Färg: Gul rödbrun.  
VNB: 200 ml  
Innehåller: vagn, aromatiskt och koakt i smaken.  
Lämpligt för: På alla.  
Beroende: Beroende på.  
Packat till: smeta, rätter, fisk, vilt, vilt, kött, konserverad, desserter och glass.  
**ANVÄNDNING PER LITRA**

Sm	100
Sm	100
Sm	100
Sm	100
Sm	100
Sm	100

**Vincotto Limone**

APPELLANZ 2134A  
Typ: Dolcenero Cioccolato-Arancio med kokos  
Färg: Gul rödbrun.  
VNB: 200 ml  
Innehåller: vagn, aromatiskt och koakt i smaken.  
Lämpligt för: På alla.  
Beroende: Beroende på.  
Packat till: smeta, rätter, fisk, vilt, vilt, kött, konserverad, desserter och glass.  
**ANVÄNDNING PER LITRA**

Sm	100
Sm	100
Sm	100
Sm	100
Sm	100
Sm	100

**molino** Italiensiska smaker sedan 1999  
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

